



Меню новогоднего банкета 2017г.

Холодные закуски

Мясная тарелка

(сыровяленый окорок «Парма» (25г), ростбиф(30гр.), грудинка копченая(30гр.), сервированная оливками –гигант)

Сырная тарелка

(ассорти сыров Угличских производителей: сыр шамбала с пожитником(20гр.), сыр Каччота мягкий(20гр.), сыр Черный квадрат(20гр.).

Подается с чипсами из домашнего багета, гигантскими оливками и виноградом.

Рыбная тарелка

Лосось, слабой соли(30гр.), форель подкопченная(30гр.), канане с красной икрой, сервированная лимоном и зеленью.

Овощное ассорти(100г)

(редис, томаты черри, свежий огурец, перец болгарский, оливки-гигант, зелень)

Ассорти разносолов (130г)

(огурцы малосольные, огурцы соленые,, капуста квашеная, маринованные патиссоны, томаты черри маринованные, перец болгарский маринованный)

Салатная трапеза

Салаты в стол

Салат «Оливье» по старинному русскому рецепту (150гр.)

Салат с тунцом (150гр.)

(легкий салат из томатов черри, салата Микс, перепелиных яиц, тунца в собственном соку, оливок, красного лука, заправленный соусом из сока лимона, французской горчицы и оливкового масла)

Сельдь под шубой(150гр.)

Горячее блюдо (на выбор)

Стейк из свинины с томатным соусом гриль (520гр.)

(нежный стейк из свинины , маринованный в смеси горчицы, масла и меда. Подается с лепешкой, запеченным картофелем и салатом из томатов и красного лука, заправленного оливковым маслом)

Лосось с овощами гриль (290гр)

Медальоны из говядины (350гр.)

(подаются с томатами , обжаренными на гриле овощами, ломтиком домашнего пшеничного багета и брынзой)

Хлебный буфет

Традиционные пшеничные булочки с кунжутом

Русский хлеб с луком, семенами льна и подсолнечника

Десерт

Новогодний торт «При шоколада» (100гр.)

Виноград (80гр.), мандарины (120гр.)

Напитки

Морс домашний клюквенный- 500 мл.

Вода «Угличская» -500мл.

Чай, кофе зерновой, сливки, сахар, лимон

Алкогольные напитки

Шампанское Российское – 750 мл.

Водка Русский Север – 250 мл.

Вино белое и красное « Пин д Ален» – 375 мл.

Стоимость банкета -8000.00руб. на 1 чел.

